X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

DESENVOLVIMENTO DE MOLHOS FUNCIONAIS: ESTRATÉGIA DE ENSINO NO PROGRAMA MULHERES MIL PARA PROMOÇÃO DA SAÚDE DE MULHERES EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL NA PARAÍBA

[1]CANDIDO, S.S.; [2]RIBEIRO, L.O.; [3]CARVALHO, C.T.; [4]BRITO, I.L.

[1]Universidade Federal da Paraíba; Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, samaracandido2004.bns@gmail.com
[2]Universidade Federal da Paraíba; Colégio Agrícola Vidal de Negreiros, luanaribeiro86@gmail.com
[3]Universidade Federal da Paraíba; Colégio Agrícola Vidal de Negreiros, catherine.carvalho@academico.ufpb.br
[4]Universidade Federal da Paraíba; Colégio Agrícola Vidal de Negreiros, isabelle.brito@academico.ufpb.br

Resumo: O presente estudo descreve uma prática de ensino voltada ao desenvolvimento de molhos saudáveis com possíveis propriedades funcionais, realizada com mulheres em situação de vulnerabilidade social participantes do Programa Mulheres Mil. A atividade foi desenvolvida pela Universidade Federal da Paraíba, por meio do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros, no contexto da disciplina de Processamento de Frutas e Hortaliças pelo Uso do Calor. A proposta teve como objetivo promover educação alimentar e nutricional, estimular hábitos alimentares mais saudáveis e contribuir para a geração de conhecimentos voltados à produção de alimentos artesanais com potencial de inserção social e econômica. A metodologia aplicada contemplou aulas dialogadas, atividades expositivas e oficinas teórico-práticas, abordando conteúdos relacionados às Boas Práticas de

Fabricação de Alimentos, higiene e segurança alimentar, aproveitamento integral dos alimentos e desenvolvimento de preparações culinárias mais saudáveis, incentivando alternativas alimentares mais naturais e nutritivas. Durante as oficinas, foram elaborados molho de tomate caseiro e maionese verde utilizando ingredientes naturais e hortaliças frescas, valorizando preparações culinárias de baixo custo, acessíveis e com possível potencial funcional devido à presença de compostos bioativos, vitaminas, minerais e antioxidantes. As participantes acompanharam todas as etapas do processamento, desde a seleção e higienização das matérias-primas até a finalização e armazenamento dos produtos. Os resultados evidenciaram ampla participação e interesse das mulheres nas atividades desenvolvidas, favorecendo a troca de saberes, o fortalecimento da autonomia e a ampliação dos conhecimentos sobre alimentação saudável. Observou-se ainda que as oficinas contribuíram para estimular práticas alimentares mais conscientes e despertar o interesse pelo empreendedorismo como possibilidade de geração de renda. Dessa forma, a experiência demonstrou que estratégias educativas associadas à culinária saudável podem atuar como importantes ferramentas de promoção da saúde, inclusão social e valorização do protagonismo feminino em contextos de vulnerabilidade social.

Palavras-chave: Molhos Funcionais; Promoção da Saúde; Programa Mulheres Mil.